

OLIO NERO PACK 250 ml

<p>AZIENDA</p>	<p>Aglio Nero prodotto da NeroFermento s.r.l. Via Romea Nord N°246 Ravenna 48122 ITALIA, www.nerofermento.it</p> <p>Olio prodotto e confezionato da Azienda Case Bianche Via Trieste 25 Russi (RA) 48026 ITALIA, www.aziendacasebianche.it</p>  
<p>PRODOTTO</p>	<p>OLIO NERO 250 ml</p>
<p>TIPOLOGIA PRODOTTO</p>	<p>Condimento a base di Olio di Oliva Extravergine all'Aglio Nero</p>
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Olio di Oliva Extravergine Origine Italia estratto a freddo 51,6%, Olio di semi di girasole, Aglio nero prodotto attraverso processo di maturazione da "Aglio di Voghiera D.O.P." 6,9%, sale.</p>
<p>COLORE /ASPETTO</p>	<p>Tonalità che variano tra il verde vivace fino al giallo oro, le particelle di aglio nero contribuiscono a rendere più intenso il colore nonché il gusto.</p>
<p>PACKAGING</p>	<p>Lattina 250 ml Dimensioni: Diam. 5,4 cm x 17 cm Peso: 320 g</p> 
<p>INFO DLgs 03/09/20 n.116 COD. Decisione 97/129/CE</p>	<p>Lattina in alluminio "Acciaio FE-40" Tappo in plastica "Plastica PE-LD 04" Raccolta differenziata: Verifica le disposizioni del tuo Comune</p>
<p>LAVORAZIONE</p>	<p>Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via Romagnoli 28, 48026 Russi (RA)</p>
<p>VALORI NUTRIZIONALI</p>	<p>Valori nutrizionali medi per 100 ml di prodotto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valore Energetico: 3699kj /900 kcal • Grassi, di cui acidi grassi saturi: 99,97 g/ 15,75 g • Carboidrati/zuccheri: 0/0 g • Proteine: 0 g • Sale: 0,04 g
<p>CONSERVAZIONE</p>	<p>Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce diretta. Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di confezionamento.</p>
<p>ALLERGENI</p>	<p>Il prodotto non comporta l'aggiunta di alcun ingrediente o additivo. Nello stabilimento vengono realizzati altri prodotti contenenti: cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi.</p>
<p>USO</p>	<p>Prodotto pronto all'uso o utilizzabile in altre preparazioni alimentari; da prediligere l'uso a crudo per condire e insaporire pietanze di carne, pesce e verdure fresche.</p>
<p>CODICE A BARRE</p>	 <p>8 051811 520005</p>